

72 Maple RIS

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **50**
- SRM **51**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Maple Syrup	2 kg (33.3%)	64 %	50
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.6 kg (10%)	80 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.3 kg (5%)	74 %	250
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.6 kg (10%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	65 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs